

外婆的美食作文600字左右

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/meiwen/167700421944947.html>

范文网，为你加油喝彩！

从小我就喜欢吃外婆做的饭，总感觉普通的食材在外婆的手中都能变成美食。以下是由出国留学网小编为大家整理的“外婆的美食作文600字左右”，仅供参考，欢迎大家阅读。

外婆的美食作文600字左右（一）

世界上最辣的萝卜条是谁做的呢？当然是我的外婆做的啦！

我外婆做的萝卜条黄黄的，像弯弯曲曲的小薯条，看着就让人流口水。里面只有很少的几片红红的辣椒，但是辣得不得了。妈妈说，这种辣椒是爆辣型的朝天椒，因为外公喜欢吃辣的，所以种了这种爆辣椒。我看着那一根根萝卜条，你缠着我，我缠着你，很团结的样子，好像不让我吃似的，但是我还是想尝尝这是什么味道。

我打开萝卜条的瓶子，就有一股辣味扑鼻而来，冲得我鼻子都受不了了。我用筷子夹出一根放入口中，哇！脆脆的！好像还有点甜！真好吃！于是我就夹了第二根，有一点辣！但是我觉得跟普通的萝卜条没有什么两样啊！我又夹了一根萝卜条放进口里，好辣！好辣！我在客厅里跳来跳去，又从沙发跳到床上，从床上跳到厨房，又从厨房跳到厕所。妈妈看着这情景，赶快拿了一杯水来给我喝。我快速跑过去把一杯冰冰的水喝光了，终于好多了！

妈妈叫我不要再吃了，但是我觉得这个萝卜条真好吃！我又夹了一根，好辣！我嘴巴都要喷火了！妈妈说：“有本事你喝点儿热水看看，保证你不再敢吃了！”我听了，倒觉得可以挑战一下。我就跑到厨房里把热水倒在杯子里喝了一口，真的就要把我辣晕了！我的头要冒烟了！我的耳朵要出气了！我的嘴巴要喷火了！可是我嘴巴的火喷不出来，因为我含着热水在口里。等我把水喝下去，我不得不坐在沙发上休息了，只是隐隐约约听见妈妈在骂我。过了好一会儿，我才恢复平静。我还想吃萝卜条！我干脆用筷子夹了好几根在嘴里，嚼着嚼着，但是怎么不辣了？只有脆脆的爽劲了？妈妈说我已经麻木了，辣都感觉不到了。

妈妈也忍不住开始吃萝卜条了。她吃一根就辣得眼泪都出来了，可是她也还在继续吃！我看到萝卜条不多了，我就不准妈妈吃了，因为我还要留着下次吃呢！

外婆做的萝卜条真是辣了还想辣！

外婆的美食作文600字左右（二）

我从小在外婆家生活了两年，现在我清晰地记得外婆家的美食。

外婆家会做各种各样的美食，我一直很佩服外婆。今年寒假我去外婆家住了十几天，玩得很开心。外婆会做螺蛳粉，外婆做的螺蛳粉和在城市店里做的螺蛳粉有很大的不同。城市店里的螺蛳粉很辣，材料之类的很少，如果你的牙齿经常疼，就少吃外面的螺蛳粉，因为太辣了太上火了，吃了会牙疼。而外婆家的螺蛳粉很平淡，吃了不会上火，而且特别好吃。具体做法：外婆去赶集买了米粉、酸笋、腐竹、花生、豆腐泡、木耳、酸豆角等等。

过了十几分钟后，外婆煮好了螺蛳粉，一碗很大的螺蛳粉，外婆从菜园里摘了很多菜，也放了许多菜到螺蛳粉里，外婆把冰箱里还没有吃完的猪脚也放进螺蛳粉里，闻着香气就觉得很香，关键是不放辣椒，好吃不上火。

外婆家还会做可乐鸡翅，外婆先去超市买了二十多个鸡翅，在每个鸡翅上划两刀，方便入味。再拿两瓶小小的可乐出来，等到鸡翅炒熟了就倒可乐进去。大概三十分钟，可乐鸡翅就做好了，在鸡翅的上面放入一点葱，显得更好吃。一阵香味从厨房飘到了外面，邻居家的小朋友都来我外婆家玩了。

我最喜欢吃的是番茄鸡蛋汤。也许大部分的人会觉得番茄鸡蛋汤是很普通，但是我觉得它真的很好喝，我就来简单说说它的做法。首先把番茄切成六七块，只要两个番茄就可以了，因为番茄有酸的味道在里面，放多番茄汤就会变得酸酸的，不好喝。把四五个鸡蛋放进锅里炒，鸡蛋炒熟就把番茄倒进去爆炒。等到一分钟后就可以往锅里倒入适量的水，再拿一点姜放进鸡蛋番茄汤里，等到十几分钟后，就会闻到美食的味道。一股带有姜的味道番茄鸡蛋汤就做好了。番茄鸡蛋汤和饭一起搅拌真的很好吃。

外婆还会做其他各种各样的美食，寒暑假我经常去外婆家玩，吃外婆做的美食，我也会陪外婆聊天，帮外婆做家务。

外婆的美食作文600字左右（三）

好吃！好吃！外婆，再来一碗……”每逢节假日团聚时，外婆的这道拿手菜——敲骨酱被我们大快朵颐，一大盆很快就吃了个底朝天。外婆总是乐呵呵地说：“好吃就好！花一天时间值呀！”原来，做这道菜即耗时，又考验技术。据说，敲骨酱的发源地就在老家瞻岐，已有100多年的历史，近年远近食客趋之若鹜。听外婆说：“很久以前，瞻岐某贫困家按习俗办三天喜宴，第三天客人散去，剩下帮工，可预算有限，又不能亏待众帮工，主厨灵机一动，利用客人啃下的骨头，经过精心烹制做出了这道菜。”我一直好奇如此美味佳肴是怎么烹制的，自告奋勇地申请当外婆的小助手，帮外婆做这道名菜。

外婆先把大块的猪腩骨敲碎，沸水去腥捞出，再放入高温菜籽油锅中爆炒2、3分钟，然后连油带骨倒入高压锅小火炖4、5个小时。外婆神秘地说：“以前没有高压锅，就把猪骨头放进瓦罐，在火缸里煨一夜，骨头煨酥软，一触即化了。现在有高压锅方便多了……”我还懵懂于“火缸”是啥物中，外婆又乐悠悠地量来早稻米，在锅里翻炒变黄碾成粗米粉，再用水浸透用于勾芡。这时，米香兼骨肉味弥漫整个小院，大家翘首以盼，馋涎欲滴呀。“吱吱吱”高压锅工作半天了，外婆打开高压锅盖，“哇”骨头已经化了。我连忙马上放入盐和猪油。拌匀浸润的米粉慢慢倒入芡酱了，酱渐渐变浓。最后，我来放上葱花，淋上香油。黄中带绿的敲骨酱成啦！

我们酣尝着似婴儿吃的米糊，入口即可咽下。但那份清香和浓郁，那份油滑和鲜美，那份骨头末子在牙齿和舌苔上细细地抵抗，使我总不忍心把口里的骨酱一口吞下去。

外婆的美食作文600字左右（四）

一大早，我就起床帮外婆一起洗菜，准备了好多食材，有粉丝、猪肉、芹菜、豆腐、香菇、笋丝和一大盆揉好的面，摆了满满的一桌，你知道这是干嘛的吗？嘿嘿，这可不是准备年夜饭哦，而是我要和外婆一起做一道天台的特色美食——饺饼筒。外婆说，在天台，每家每户都会做饺饼筒，特别是春节，大家都会做一些来庆祝团圆。

饺饼筒相传是济公发明的。当时，济公在国清寺为僧，一天，吃完午饭，发现剩下很多的菜肴，下一餐再吃会吃腻，倒掉也觉得很可惜，怎么办呢？济公眼珠子转，马上想出了一个好办法。他把剩下的菜肴裹进一张薄面皮里，卷成筒状，供下一餐食用。这吃法不会腻，又不浪费，而且很好吃，马上受到了众僧们的欢迎和喜爱，然后流传到了民间，一直保留了下来。

饺饼筒在天台的方言里叫“糊拉汰”。其实是做饺饼筒面皮的手法。这也是做饺饼筒的关键所在。只见外婆在煤气灶上摆了一个很大的平底锅，把火调到适当的火力，然后就一手捞起一团糊状的面团，像杂耍般在平底锅里轻轻一转，画了一个标准的圆，在锅里就形成了一层薄薄的面皮，待烘到四周微微翘起后，翻转一面再烘一会，一张面皮就算完成了。外婆的手艺让我羡慕不已，但是我知道凭我现在的肯定无法完成，所以我就只能帮忙做下一步，把外婆做好的面皮摊好，在里面加上粉丝、猪肉、芹菜等，然后把它卷起来，做成一个个长筒状的饼，就像肯德基的墨西哥鸡肉卷，但是我觉得比那个还要好吃，因为这个是我自己做的，而且喜欢吃什么菜就可以随意搭配。

今天的饺饼筒，不再需要用剩菜来做，食材的选择也是琳琅满目，但是这个传统美食一直能流传下来，不只是因为它好吃不腻，更重要的是他寄托了当地人们对生活美满，团团圆圆的向往，对中华民族勤俭节约的优良传统的继承。

外婆的美食作文600字左右（五）

从小到大，外婆就非常疼爱我和弟弟，每逢过年过节或是周休放假，爸爸妈妈都会带我们回外公外婆家探望他们。在外婆家，我和弟弟最期待的，除了可以和表哥表姐们一起玩之外，最想念的就是外婆亲手做的美食，例如：人参鸡汤、咖哩饭、麻油鸡、寿司、蚵仔面线、酸辣汤、卤肉饭……等等，只要是你能得到的佳肴，外婆就能变出来，哇！一想起来，就令人垂涎三尺、赞不绝口，恨不得能立刻飞奔到外婆身边，耍赖的要东西吃。

每当看到外婆在厨房忙着做食物，望着她年迈的身影、蹒跚的步伐，总觉得有些感伤，外婆真的上年纪了，而她那布满皱纹的双手，有时会看到被热油烫到的伤疤，甚至是被菜刀割伤的痕迹，看了更令我不舍。虽然如此，但我们看到外婆依然还是兴致高昂的准备着我们爱吃的菜肴，一边做，还会一边把我们叫到身旁要我们尝一尝，就怕太咸或味道不对，我们会不喜欢。每当厨房烹调的工作告一段落时，我总不忘给外婆一个大大的拥抱，感谢外婆的辛劳。看到外婆慈祥的笑容，仿佛在告诉我说：“为了我们的健康，她一切的辛苦都是值得的。”看到每一盘端上桌的菜肴，都是外婆对我们满满的爱，不但吃在嘴里，更温暖在心里。

外婆常说：她小的时候因为家庭环境不好，没有机会读很多书，所以，我们这些孙子的成绩她非常重视，只要考试前，外婆都会打电话来鼓励我们，要我们好好用功，有时还用她的拿手美食来诱惑我们，如果考得好，就可以美食任意点，所以每次成绩揭晓后，我就会主动打电话给外婆，跟她一起分享这份喜悦，同时跟外婆开口点餐。爸爸妈妈虽然经常带我们去各式各样的高价餐厅用餐，但吃遍各国美味，我最爱吃也最吃不腻的就是：“外婆的美食”。

更多 范文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/91_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发